匠

TAKUMI

¥20,000



前菜 Appetizer	前菜四種盛り Assorted 4 appetizers
刺身 Sashimi	刺身四種盛り Assortment of 4 types
蒸し物 Steamed food	茶碗蒸し Steamed egg custard
	蟹餡かけ Starchy sauce
揚物 Fried food	天婦羅盛り合わせ Assorted tempura
焼物 Grilled dish	蝦夷鮑の鉄板焼き Grilled abalone
寿司 Sushi	本鮪とろ　白身　活け車海老　貝類 Fatty Tuna　White-fish　Live tiger prawns　Shellfish
	光物　雲丹　穴子 Silver skinned fish　Sea urchin　Conger eel
お椀 Soup	赤出汁 Miso soup
甘味 Desserts	デザート盛り合わせ Assortment of desserts

※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）のみとさせていただきます。
8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。
お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。
※Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.
Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.
To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

— 寿司＆ステーキコース —

Sushi & steak course

￥16,000



前菜 Appetizer	前菜四種盛り Assorted 4 appetizers
刺身 Sashimi	刺身三種盛り Assorted Sashimi(3kinds)
蒸し物 Steamed food	茶碗蒸し 蟹餡かけ Steamed egg custard　Starchy sauce
ステーキ Steak	和牛サーロインステーキ Japanese beef Sirloin steak
寿司 Sushi	本鮪とろ　白身　海老　貝類 Fatty Tuna　white-fish　Prawn　Shellfish 光物　いくらの小丼　鉄火巻き Silver skinned fish　Salmon roe small bowl　Tuna roll
お椀 Soup	赤出汁 Miso soup
甘味 Desserts	デザート盛り合わせ Assortment of Desserts

＋￥12,000 でステーキを
神戸牛サーロイン(100g)に変更できます
If you wish to change to Kobe beef ,
it will cost 12,000 yen.

＋￥1,500 でフィレステーキに変更できます
＋￥1,500 can be changed to filet

— 橘 —

TACHIBANA

￥12,000

ご宿泊者さま限定
1ドリンク＋焼き魚　付き
（ご宿泊者のお客さまは、ルームキーをご提示ください）

前菜 Appetizer	前菜四種盛り Assorted 4 appetizers
蒸し物 Steamed food	茶碗蒸し 蟹餡かけ Steamed egg custard　Starchy sauce
寿司 Sushi	本鮪とろ　本鮪赤身　白身　海老　貝類 Fatty tuna　Tuna　white-fish　Prawn　Shellfish 光物　雲丹　烏賊　穴子　とろたく巻き Silver skinned fish　Sea urchin　Squid　Conger eel　Fatty tuna＆pickled radish roll
お椀 Soup	赤出汁 Miso soup
甘味 Desserts	デザート盛り合わせ Assortment of Desserts

＋￥1,000 で焼き魚をつけられます

＋￥1,000 can be addition to Grilled fish



お好み寿司(一貫)・巻きもの Sushi(one piece)・Roll

1個の価格になります

大とろ炙り Roasted Fatty tuna	￥1,400
大とろ Fatty tuna	￥1,400
中とろ Medium fatty tuna	￥1,300
赤身 Lean tuna	￥700
赤身漬け Pickled tuna	￥700
羽太(はた) Grouper	￥850
縞鯵(しまあじ) Stiped jack	￥650
金目鯛 Splendid alfonsino	￥650
鯵(あじ) Horse mackerel	￥550
小肌 Dotted gizzard shad	￥450
子持ち昆布 Kelp with herring roe	￥550
数の子 Herring roe	￥550
ねぎとろ巻き Negitoro winding	￥2,200
とろたく巻き Fatty tuna & pickled radish roll	￥2,200
わさび巻き Wasabi roll	￥1,350
赤身鉄火巻き Lean tuna roll	￥1,200
穴子きゅうり巻き Conger eel and cucumber roll	￥1,200

ぼたん海老(ロシア産) Botan shrimp(Made in Russia)	￥1,200
車海老 Boiled prawn	￥1,000
穴子 Conger eel	￥600
穴子一本 Big conger eel	￥2,000
赤貝 Ark shell	￥1,500
つぶ貝 Whelk	￥1,250
煮鮑 Boiled abalone	￥890
北寄貝 Sakhalin surf clam	￥850
帆立貝 Scallop	￥800
平貝 Razor clam	￥650
烏賊 Squid	￥770
たこ Octopus	￥450
いかげそ Squid tentacles	￥240
雲丹(うに) Sea urchin	￥2,500
いくら Salmon roe	￥750
玉子 Sushi egg	￥300
お新香巻き Pickled radish roll	￥450
梅しそ巻き Plum shiso roll	￥450
かんぴょう巻き Kanpyo roll	￥450
かっぱ巻き Cucumber roll	￥450

― 刺身単品 ―

大とろ Fatty tuna	￥4,200
中とろ Medium fatty tuna	￥3,900
赤身 Lean tuna	￥2,100
赤身漬け Pickled tuna	￥2,100
羽太(はた) Grouper	￥2,550
縞鯵(しまあじ) Stiped jack	￥1,950
金目鯛 Splendid alfonsino	￥1,950
鯵(あじ) Horse mackerel	￥1,650
小肌 Dotted gizzard shad	￥1,350
ぼたん海老(ロシア産) Botan shrimp(Made in Russia)	￥3,600
車海老 Boiled prawn	￥3,000
赤貝 Ark shell	￥4,500
つぶ貝 Whelk	￥3,800
煮鮑 Boiled abalone	￥2,670
北寄貝 Sakhalin surf clam	￥2,550
帆立貝 Scallop	￥2,400
平貝 Razor clam	￥1,950
烏賊 Squid	￥2,310
たこ Octopus	￥1,350
いかげそ Squid tentacles	￥720
雲丹(うに) Sea urchin	￥7,700
いくら Salmon roe	￥2,250
数の子 Herring roe	￥1,650

≪刺身盛り合わせ≫

刺身盛り合わせ(一人前) Assorted sashimi(For 1 person)	￥4,200
刺身盛り合わせ(二～三人前) Assorted sashimi(For 2～3 people)	￥7,600

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。
※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

— 一品料理 —

A la Carte

•もずく酢 Mozuku vinegar	￥650
•季節のお浸し Side dish of boiled seasoned vegetables	￥650
•冷奴 Cold tofu	￥700
•茶碗蒸し Steamed egg custard	￥800
•豆腐のサラダ～焙煎胡麻ドレッシング～ Tofu sarada	￥800
•野菜の炊き合わせ Simmered assorted vegetables	￥850
•子持ち昆布 Herring roe on kelp	￥1,200
•季節の焼魚 Grilled seasonal fish	￥1,200
•たこぶつ Boiled octopus	￥1,600
•酢の物の盛り合わせ Vinegared food	￥1,600
•活車海老の塩焼き(1 本) Grilled prawns with salt	￥1,900
•天婦羅盛り合わせ （海老二尾、魚、野菜三種） Assorted tempura （Two shrimp、fish and Three kinds of vegetables）	￥2,000
•煮穴子(タレまたは塩) Boiled conger eel (sauce or salt)	￥2,000
•鰻 (蒲焼または白焼) Grilled eel	￥6,500
•神戸牛しぐれ煮 Kobe-beef prosciutto and Boiled in soy sauce	￥2,200
•黒毛和牛サーロインステーキ 120g Special Japanese beef sirloin steak	￥7,200
•黒毛和牛フィレ 100g Special Japanese beef tenderloin steak	￥8,400
•黒毛和牛シャトーブリアン 100g Special Japanese beef Chateaubriand	￥9,700

≪おすすめ握り≫

活車海老(一貫) Live prawn	￥1,900
活蝦夷鮑(一個) Live Ezo Abalone	￥3,500

≪おすすめ刺身≫

活車海老(二本) Live prawn	￥3,800
活蝦夷鮑 Live Ezo Abalone	￥3,500

赤出汁 Miso Soup	￥300